

Aggiornamento normativo del 15/11/2023

Regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/2229 del 25 ottobre 2023 - “(Pubblicato il 26 ottobre 2023 sulla G.U.U.E. serie L) – Modifica e rettifica del Regolamento (UE) 2021/1165 che autorizza l'utilizzo di taluni prodotti e sostanze nella produzione biologica e stabilisce i relativi elenchi.

Sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 26 ottobre 2023 – Serie L – è stato pubblicato il Regolamento (UE) n. 2023/2229 del 25 ottobre 2023, con il quale la Commissione Europea ha modificato il Regolamento (UE) 2021/1165 riguardante alcuni punti dell'articolo e degli Allegati I, II, III e V, come di seguito specificato:

Prodotti per la pulizia e la disinfezione:

- ✚ ha prorogato al 31 dicembre 2025 l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione elencati nell'Allegato VII del Reg. (UE) n. 889/2008, alle condizioni stabilite dall'Allegato IV, parte D del Reg. (UE) 2021/1165;
- ✚ ha prorogato al 1° gennaio 2026 l'entrata in vigore dell'elenco dei prodotti ammessi per la pulizia e la disinfezione degli specchi d'acqua, delle gabbie, delle vasche e delle vasche «raceway», degli edifici o degli impianti usati per la produzione animale;
- ✚ ha prorogato al 1° gennaio 2026 l'entrata in vigore dell'elenco dei prodotti ammessi per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti usati per la produzione vegetale, inclusi il magazzinaggio in un'azienda agricola;
- ✚ ha prorogato al 1° gennaio 2026 l'entrata in vigore dell'elenco dei prodotti ammessi per la pulizia e la disinfezione degli impianti di trasformazione e magazzinaggio in un'azienda agricola.

Ingredienti agricoli non biologici:

- ✚ dal 1° gennaio 2024 si potranno utilizzare, per la produzione di alimenti biologici trasformati, solo gli ingredienti agricoli non biologici elencati nell'Allegato V, parte B del Reg. (UE) 2021/1165.

Produzione vegetale:

- ✚ ha modificato l'Allegato I del Regolamento (UE) 2021/1165, poiché:
 - ✚ ha rettificato il numero CAS della sostanza di base Chitosano cloridrato, riportando il numero 70694-72-3;
 - ✚ ha ammesso l'uso in agricoltura biologica della sostanza di base “Chitosano”, CAS 9012-76-4, come prodotto antiparassitario-prodotto fitosanitario;
 - ✚ ha ammesso l'uso in agricoltura biologica delle sostanze attive a basso rischio, come prodotti antiparassitari-prodotti fitosanitari: “Idrogenocarbonato di sodio” e “Altre sostanze a basso rischio di origine vegetale o animale”;

- ✚ ha ammesso l'uso in agricoltura biologica dei "Sali di selenio", come concime in caso di carenza nei terreni utilizzati per l'allevamento e/o il pascolo o per la produzione di colture foraggere; inoltre ha modificato la voce "Miscela di rifiuti domestici compostata o fermentata" con la voce "Rifiuti organici compostati o fermentati".

Produzione di mangimi:

- ✚ ha modificato l'Allegato III del Regolamento (UE) 2021/1165, poiché ha ammesso l'uso in agricoltura biologica dei seguenti prodotti:
 - ✚ "Cloruro di calcio", come materia prima per mangimi di origine minerale;
 - ✚ "Olio di alghe", "Glicole propilenico [1,2-propanediolo]; [propan-1,2-diolo], come altre materie prime per mangimi;
 - ✚ Nuovi additivi per mangimi impiegati nell'alimentazione animale come additivi nutrizionali – Composti di oligoelementi: "Chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici", "Ferro destrano 10%", "Chelato di rame (II) di idrolizzati proteici", "Chelati di manganese di idrolizzati proteici", "Chelato di zinco di proteine idrolizzate", "Lievito al selenio *Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-3060, inattivato".

Produzione di alimenti trasformati:

- ✚ ha modificato l'Allegato V del Regolamento (UE) 2021/1165, poiché:
 - ✚ ha modificato i prodotti alimentari cui può essere aggiunto l'additivo E 300 – Acido ascorbico, specificando i prodotti a base di carne (categoria 08.3 - *prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche*) e preparazione di carni (categoria 08.2 - *carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche*) cui sono stati aggiunti ingredienti diversi da additivi o sale;
 - ✚ ha modificato i prodotti alimentari cui può essere aggiunto l'additivo E 322 – Lecitine, estendendo l'uso a tutti prodotti di origine animale e non solo ai prodotti lattiero-caseari;
 - ✚ ha modificato le condizioni d'uso degli additivi "E 335 – Tartrati di sodio" e "E 336 – Tartrati di potassio", stabilendo che dal 1° gennaio 2027 si potranno utilizzare solo se ottenuti con il metodo di produzione biologica;
 - ✚ ha ammesso l'uso in agricoltura biologica dell'additivo "E 337 – Tartrato di sodio e di potassio", stabilendo, inoltre, che dal 1° gennaio 2027 si potrà utilizzare solo se ottenuti con il metodo di produzione biologica.

Il Regolamento (UE) n. 2023/2229 del 25 ottobre 2023, è entrato in vigore il **15/11/2023**.

In particolare, il Regolamento (UE) n. 2023/229 ha apportato le seguenti modifiche al Regolamento (UE) n. 2021/1165:

LOTTA CONTRO I PARASSITI, LE MALATTIE E LE ERBE INFESTANTI – USO DI ANTIPARASSITARI/PRODOTTI FITOSANITARI

L'EGTOP (Gruppo di esperti per la consulenza tecnica sulla produzione biologica), nelle raccomandazioni relative ai prodotti fitosanitari, ha concluso che le sostanze a basso rischio a norma del Reg. (CE) n. 1107/2009 di origine vegetale o animale (non provenienti da OGM) possono essere utilizzate nella produzione biologica senza un'ulteriore valutazione da parte dell'EGTOP. Pertanto, tali sostanze potranno essere utilizzate nella produzione biologica non appena saranno approvate ai sensi della legislazione sui prodotti fitosanitari.

2.D) Idrogenocarbonato di sodio – CAS 144-55-8

Sulla base delle raccomandazioni ottenute dall'EGTOP, la Commissione europea ha autorizzato l'uso dell'idrogenocarbonato di sodio anche come sostanza attiva a basso rischio nella produzione biologica come prodotto fitosanitario, includendolo nell'Allegato I, Parte 2 del Reg. (UE) 2021/1165, poiché:

- ✚ figura già nell'allegato I, punto 1, del Reg. (UE) 2021/1165 come sostanza di base che può essere utilizzata nella produzione biologica come prodotto fitosanitario;
- ✚ già autorizzato, ai sensi del Reg. (CE) n. 1107/2009, come sostanza attiva a basso rischio contenute nei prodotti fitosanitari e deve essere impiegato in conformità alle condizioni specifiche indicate nelle conclusioni del rapporto di riesame sul bicarbonato di sodio (SANTE/10667/2015), in particolare delle relative appendici I e II.

Altre sostanze a basso rischio di origine vegetale o animale

L'EGTOP (Gruppo di esperti per la consulenza tecnica sulla produzione biologica), nelle raccomandazioni relative ai prodotti fitosanitari, ha concluso che le "Sostanze a basso rischio di origine vegetale o animale" dovrebbero essere autorizzate in modo generico. Ciò significherebbe che potranno essere utilizzati nella produzione biologica non appena saranno approvati ai sensi della normativa sui pesticidi, senza necessità di valutazione da parte di EGITOP e senza menzione specifica nell'Allegato I, Parte 2 del Reg. (UE) 2021/1165.

Sulla base delle raccomandazioni ottenute dall'EGTOP, la Commissione europea ha inserito la voce generica "Altre sostanze a basso rischio di origine vegetale o animale" nell'Allegato I, Parte 2 del Reg. (UE) 2021/1165 (Sostanze attive a basso rischio), stabilendo, inoltre, che non si potranno utilizzare come erbicidi.

GESTIONE E FERTILIZZAZIONE DEI SUOLI – USO DI CONCIMI, AMMENDANTI E NUTRIENTI

Rifiuti organici compostati o fermentati

L'EGTOP (Gruppo di esperti per la consulenza tecnica sulla produzione biologica), nella valutazione della "Miscela di rifiuti domestici compostata o fermentata", ha ritenuto utile rinominare questa voce per poter includere materie prime provenienti da ulteriori fonti, nell'ambito di una economia circolare e, pertanto, il riciclo dei rifiuti organici rappresenta un passo importante verso una catena agroalimentare più sostenibile.

I rifiuti organici sono inclusi nella regolamentazione orizzontale sui fertilizzanti [Reg. (UE) 2019/1009] e sono definiti dalla Direttiva 2008/98/CE come “rifiuti biodegradabili di giardini e parchi, rifiuti alimentari e di cucina provenienti da ambienti domestici, ristoranti, servizi di ristorazione e negozi al dettaglio e rifiuti comparabili provenienti da impianti di trasformazione alimentare”. e per “raccolta differenziata” si intende “la raccolta in cui un flusso di rifiuti viene tenuto separato per tipologia e natura in modo da facilitarne un trattamento specifico”.

EGITOP, nella sua valutazione, ha ritenuto di ammettere i rifiuti alimentari e di cucina ed i rifiuti provenienti dagli impianti di trasformazione alimentare poiché rientranti nella definizione di “rifiuti organici” della Direttiva 2008/98/CE.

Sulla base delle raccomandazioni ottenute dall’EGTOP, la Commissione europea ha autorizzato i rifiuti organici modificando la voce “Miscela di rifiuti domestici compostata o fermentata” con la voce “Rifiuti organici compostati o fermentati”.

<p>«Rifiuti organici compostati o fermentati [direttiva 2008/98/CE (*) del Parlamento europeo e del Consiglio]</p>	<p>prodotto ottenuto dalla raccolta differenziata alla fonte di rifiuti organici, sottoposti a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas</p> <p>solo rifiuti organici vegetali e animali solo se prodotti all’interno di un sistema di raccolta chiuso e sorvegliato, ammesso dallo Stato membro</p> <p>concentrazioni massime in mg/kg di sostanza secca: cadmio: 0,7; rame: 70; nichel: 25; piombo: 45; zinco: 200; mercurio: 0,4; cromo (totale): 70; cromo (VI): non rilevabile</p>
--	---

(*) Direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive (GU L 312 del 22.11.2008, pag. 3).»;

Sali di selenio

Il Selenio (Se) non è essenziale per le piante, ma è necessario per molte funzioni fisiologiche dell’uomo e negli animali. Non esiste un uso tradizionale nell’agricoltura biologica, ma è consentito come micronutriente.

Il selenio è un oligoelemento che svolge un ruolo importante nella salute e nelle prestazioni degli animali. Le carenze di selenio hanno impatti significativi come ridotta fertilità, ritenzioni placentari e incidenza di mastite e metrite. La risposta all’integrazione di selenio dipende dallo stato attuale del selenio (basso o adeguato) negli animali. Il contenuto di selenio nei foraggi e nell’erba dipende direttamente dal contenuto di selenio nel terreno. Ciò crea una differenza nei livelli di selenio nella carne animale a seconda delle zone di allevamento. Il contenuto di selenio nella carne varia anche tra le specie a causa della morfologia degli organi digestivi e del metabolismo del selenio. Di conseguenza, i sali di selenio possono essere utilizzati come fertilizzante.

Il selenio viene assorbito dalle piante con un effetto iniziale rapido e un effetto a lungo termine durante la stagione di crescita. La pianta raccoglie il selenio e lo immagazzina sotto forma di proteine. Il selenio sotto forma di proteina è disponibile in modo ottimale per gli organismi viventi.

Lo scopo dell’utilizzo del Selenio è quello di fornirne una quantità sufficiente agli animali al pascolo (pascolo/allevamento sulle aree fertilizzate). Pertanto, l’uso di quantità attentamente regolate si

Selenio supplementare in aree con carenza di selenio nei suoli e, successivamente, nelle colture si è rilevato efficace nel migliorare le prestazioni produttive degli animali domestici destinati alla produzione alimentare.

L'EGTOP (Gruppo di esperti per la consulenza tecnica sulla produzione biologica), nelle raccomandazioni relative ai concimi, agli ammendanti e ai nutrienti, ha concluso che l'uso di Sali di selenio, in caso di carenza nei terreni utilizzati per l'allevamento e/o pascolo, è in linea con gli obiettivi e i principi della produzione biologica.

Sulla base delle raccomandazioni ottenute dall'EGTOP, la Commissione europea ha autorizzato i "Sali di selenio", come fertilizzante, con la limitazione che la carenza deve essere dimostrata sui suoli e che l'uso deve essere limitato solo ai terreni utilizzati per l'allevamento e/o il pascolo degli animali:

«Sali di selenio	solo in caso di carenza nei terreni utilizzati per l'allevamento e/o il pascolo o per la produzione di colture foraggere».
------------------	--

MATERIE PRIME PER MANGIMI E OLIGOELEMENTI IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

L'EGTOP (Gruppo di esperti per la consulenza tecnica sulla produzione biologica), nelle raccomandazioni relative ai mangimi, ha concluso che le sostanze «cloruro di calcio», «olio di alghe», «glicole propilenico», come materie prime per mangimi, «chelato di ferro», «destrano di ferro», «chelato di rame», «chelati di manganese», «chelato di zinco di proteine», «lievito al selenio», come oligoelementi, sono conformi agli obiettivi e ai principi della produzione biologica. Pertanto, tali sostanze sono state inserite nell'Allegato III del Reg. (UE) n. 2021/1165.

Cloruro di calcio

Sulla base delle informazioni ottenute dall'EGTOP, la Commissione europea ha autorizzato l'uso del Cloruro di calcio come materia prima per mangimi di origine minerale per scopi nutrizionali formulato appositamente per gli animali con metabolismo compromesso per ridurre il rischio di febbre latte e ipocalcemia subclinica.

I mangimi arricchiti di cloruro di calcio sono pensati per essere utilizzati in una fase iniziale dei disturbi e, quindi, per prevenire la necessità di medicinali/cure mediche veterinarie.

Per quanto riguarda il metodo di produzione, solo il cloruro di calcio prodotto dalla purificazione naturale della salamoia, tramite evaporazione, non è sintetico e, pertanto, EGITOP raccomanda una limitazione dell'origine della sostanza.

Poiché l'uso del cloruro di calcio come materia prima per mangimi di origine minerale è in linea con gli obiettivi, criteri e principi del Reg. (UE) n. 2018/848, all'Allegato III, Parte A, Punto 1) "Materie prime per mangimi di origine minerale" del Reg. (UE) n. 2021/1165 viene inserita la voce Cloruro di calcio:

«11.1.6	Cloruro di calcio	<p>uso limitato a norma del regolamento (UE) 2020/354 della Commissione (*) come mangime destinato a particolari fini nutrizionali: riduzione del rischio di febbre latte e di ipocalcemia subclinica per le vacche da latte</p> <p>uso limitato ad un'applicazione selettiva (solo per determinati animali che lo necessitano e per un periodo limitato)</p> <p>cloruro di calcio purificato a partire da salamoia naturale, se disponibile</p>
<p>(*) Regolamento della Commissione (UE) 2020/354, del 4 marzo 2020, che stabilisce un elenco degli usi previsti dei mangimi destinati a particolari fini nutrizionali e che abroga la direttiva 2008/38/CE (GU L 67 del 5.3.2020, pag. 1).»;</p>		

Olio di alghe

Sulla base delle informazioni ottenute dall'EGTOP, la Commissione europea ha autorizzato l'uso dell'Olio di alghe come materia prima per mangimi per scopi nutrizionali formulato appositamente per gli animali, pesci e gamberetti come fonte di energia e di EPA e DHA Omega-3.

I mangimi arricchiti di olio di alghe sono pensati per essere utilizzati per soddisfare il fabbisogno nutrizionale di acidi grassi polinsaturi a catena lunga negli animali d'allevamento come galline ovaiole, polli da carne, ruminanti, pesci, gamberetti e animali da compagnia.

In genere, gli animali non possono produrre abbastanza acidi grassi essenziali per mantenere una salute ottimale. Pertanto, si ricorre all'apporto esterno all'organismo (esogeno) di acidi grassi Omega-3, in particolare di LC-PUFA (acidi grassi polinsaturi a catena lunga) EPA (acido eicosapentaenoico) e DHA (acido docosaesaenoico), includendo olio di pesce nel mangime.

Vista che l'acquacoltura e l'allevamento del bestiame continuano a crescere, le fonti di olio di pesce sono limitate. Pertanto, da studi recenti, è stato dimostrato che l'olio di alghe è un'efficace fonte di Omega-3 EPA e DHA nei mangimi con la possibilità di una sostituzione completa dell'olio di pesce nella dieta.

Nel rispetto della strategia Farm to Fork della UE, che prevede un aumento significativo dell'acquacoltura biologica entro il 2030, formulare i mangimi con ingredienti alternativi sostenibili, come le alghe, porterebbe ad una riduzione della dipendenza dall'olio di pesce con, conseguente, riduzione dell'impatto marino e ambientale lungo la catena di approvvigionamento.

Per quanto riguarda il metodo di produzione, l'olio di alghe proviene da un processo di produzione completamente controllato, tracciabile e trasparente in cui gli impatti ambientali possono essere completamente misurati e gestiti.

EGTOP fa notare che la produzione di olio di alghe è un processo completamente privo di sprechi poiché il coprodotto liquido può essere utilizzato come fonte proteica nell'alimentazione dei bovini da carne.

Essendo l'olio di alghe classificato come materia prima per mangimi nel catalogo della UE e prodotto dalla microalga *Schizochytrium sp.*, EGTOP raccomanda:

- ✚ di estendere la produzione di olio di alghe ottenuto da altri tipi di microalghe, a condizione che l'olio sia prodotto con lo stesso processo di fabbricazione dell'olio ottenuto dalla microalga *Schizochytrium sp.*, mediante fermentazione;

- ✚ che gli zuccheri per i substrati di coltivazione per la fermentazione (derivati ad es. grano, mais, barbabietola da zucchero), sono ampiamente prodotti con il metodo biologico e, pertanto, sarebbe possibile limitare il mezzo di coltivazione esclusivamente all'origine biologica.

Poiché l'uso dell'olio di alghe come materia prima per mangimi è in linea con gli obiettivi, criteri e principi del Reg. (UE) n. 2018/848, all'Allegato III, Parte A, Punto 2) "Altre materie prime per mangimi" del Reg. (UE) n. 2021/1165 viene inserita la voce Olio di alghe:

«ex 7.1.4	Olio di alghe	olio ottenuto per estrazione da microalghe mediante fermentazione i substrati di coltivazione per il processo di fermentazione non devono essere di origine OGM e devono provenire da materie prime biologiche, se disponibili»;
-----------	---------------	---

Glicole propilenico

Sulla base delle informazioni ottenute dall'EGTOP, la Commissione europea ha autorizzato l'uso del Glicole propilenico come materia prima per mangimi per particolari fini nutrizionali speciali formulati appositamente per gli animali con metabolismo alterato, per ridurre il rischio di chetosi. L'uso di questi mangimi in una fase iniziale dei disturbi riduci l'uso dei medicinali/cure mediche veterinarie (destrosio o glucosio per via endovenosa).

Essendo il glicole propilenico classificato come materia prima per mangimi nel catalogo della UE, EGTOP raccomanda:

- ✚ che le pratiche di gestione delle vacche e dei mangimi deve basarsi principalmente sulla prevenzione della chetosi;
- ✚ che l'uso di glicole propilenico può essere utile per prevenire la chetosi in alcuni allevamenti ad alto rischio;
- ✚ che l'uso di glicole propilenico non deve essere sistematico ma quando specificatamente necessario per singoli animali e per un periodo limitato.

Poiché l'uso del glicole propilenico come materia prima per mangimi è in linea con gli obiettivi, criteri e principi del Reg. (UE) n. 2018/848, all'Allegato III, Parte A, Punto 2) "Altre materie prime per mangimi" del Reg. (UE) n. 2021/1165 viene inserita la voce Glicole propilenico:

«13.11.1	Glicole propilenico; [1,2-propanediolo]; [propan-1,2-diolo]	uso limitato a norma del regolamento (UE) 2020/354 della Commissione come mangime destinato a particolari fini nutrizionali: riduzione del rischio di chetosi per vacche da latte, pecore e capre uso limitato ad un'applicazione selettiva (solo per determinati animali che lo necessitano e per un periodo limitato);
----------	---	--

Composti di oligoelementi

- ✚ **Chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici**
- ✚ **Chelato di rame (II) di idrolizzati proteici**

- + Chelati di manganese di idrolizzati proteici
- + Chelati di zinco di idrolizzati proteici
- + Ferro destrano al 10%
- + Lievito al selenio *Saccharomyces cerevisiae*

Sulla base delle informazioni ottenute dall'EGTOP, la Commissione europea ha autorizzato l'uso dei chelati di idrolizzati proteici dei seguenti oligoelementi: rame, ferro, manganese e zinco come materia prima per mangimi per scopi nutrizionali formulati appositamente per tutte le specie animali come fonti organiche di rame, ferro, manganese e zinco per compensare potenziali carenze di oligoelementi essenziali nella dieta di base per la regolazione delle attività enzimatiche.

I mangimi arricchiti di oligoelementi sono pensati per essere utilizzati nella dieta base, in concentrazioni ottimali per preservare la salute e il benessere degli animali, equilibrando la dieta ed evitando carenze.

Essendo i chelati di idrolizzati proteici dei seguenti oligoelementi: rame, ferro, manganese e zinco classificati come materia prima per mangimi nel catalogo della UE, EGTOP raccomanda:

- + che le proteine della soia provengano esclusivamente da soia biologica;
- + affinché avvenga la chelazione è necessaria l'idrolizzazione della proteina di soia biologica in peptidi di dimensione più piccole o anche in singoli amminoacidi;
- + considerando la maggiore biodisponibilità di questi chelati, la loro autorizzazione in agricoltura biologica ha il potenziale di ridurre l'impatto ambientale dell'allevamento biologico.

I mangimi arricchiti di ferro destrano al 10% come oligoelemento sono pensati per essere utilizzati nella dieta postnatale dei suinetti, utilizzati per particolari fini nutrizionali, per compensare l'insufficiente disponibilità di ferro dopo la nascita fino a 3 settimane, secondo le condizioni stabilite dal Reg. (UE) 2020/354, che istituisce un elenco degli usi previsti dei mangimi destinati a particolari fini nutrizionali.

Essendo il ferro destrano come materia prima per mangimi nel catalogo della UE e che i due principi chiave dell'allevamento biologico degli animali sono la prevenzione delle malattie e la promozione di elevati standard di benessere degli animali, EGTOP raccomanda:

- + l'uso del ferro destrano per evitare le pratiche veterinarie tradizionali ed invasive per promuovere il benessere degli animali;
- + il terreno di coltura, utilizzato nel processo di fermentazione, deve essere di origine non OGM e deve evitare fenoli per la preparazione del ferro destrano.

I mangimi arricchiti di lieviti selenizzati *Saccharomyces cerevisiae* come oligoelementi – additivi nutrizionali, destinati ad essere utilizzati in tutte le specie animali come fonte organica di selenio e incorporato nei mangimi come premiscela, sono pensati per essere utilizzati come: antiossidanti (per prevenire lo stress ossidativo), corretta funzione tiroidea, mantenimento dello stato redox cellulare (stress ossidativo) e sviluppo e mantenimento dell'immunocompetenza, contribuendo così al raggiungimento di un buon livello di salute e benessere degli animali.

Poiché l'uso:

- ✚ dei chelati di idrolizzati proteici dei seguenti oligoelementi: rame, ferro, manganese e zinco;
- ✚ ferro destrano;
- ✚ lievito al selenio;

come materia prima per mangimi è in linea con gli obiettivi, criteri e principi del Reg. (UE) n. 2018/848, all'Allegato III, Parte B, Punto 3) "Composti di oligoelementi" del Reg. (UE) n. 2021/1165 vengono inserite le seguenti voci:

«3b107	Chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici	da produzione di soia biologica, se disponibile
3b110	Ferro destrano 10 %	uso limitato a norma del regolamento (UE) 2020/354 della Commissione come mangime destinato a particolari fini nutrizionali: compensazione per la carenza di ferro postnatale
		solo per suinetti lattanti il substrato di coltivazione per il processo di fermentazione del destrano non deve provenire da OGM uso limitato ad un'applicazione selettiva (solo per i suinetti che lo necessitano e per un periodo limitato);
«3b407	Chelato di rame (II) di idrolizzati proteici	da produzione di soia biologica, se disponibile»;
«3b505	Chelati di manganese di idrolizzati proteici	da produzione di soia biologica, se disponibile»;
«3b612	Chelato di zinco di proteine idrolizzate	da produzione di soia biologica, se disponibile»;
«3b810i	Lievito al selenio <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3060, inattivato»	

ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI (ALLEGATO V - PARTE A – SEZIONE A1

L'EGTOP (Gruppo di esperti per la consulenza tecnica sulla produzione biologica), nelle raccomandazioni relative agli alimenti, ha concluso che per le sostanze:

- ✚ «acido ascorbico» e «lecite» si debbano estendere le condizioni d'uso;
- ✚ «tartrato di sodio e di potassio», autorizzarne l'uso poiché conforme agli obiettivi e ai principi della produzione biologica. Pertanto, tale sostanza è stata inserita nell'Allegato V del Reg. (UE) n. 2021/1165

E 300 Acido ascorbico – estensione d'uso

Essendo l'acido ascorbico E 300 autorizzato, dalla normativa orizzontale sugli additivi alimentari [Reg. (CE) 1133/2008 e Reg. (UE) 1129/2011], per le preparazioni di carne [*carne fresca, compresa la carne ridotta in frammenti, a cui sono stati aggiunti prodotti alimentari, condimenti o additivi o che ha subito processi insufficienti a modificare la struttura fibro-muscolare interna della carne e quindi ad eliminare le caratteristiche della carne fresca*], con lo scopo di agente riducente, poiché tende ad ossidarsi in presenza di ossigeno e forma acido deidroascorbico, prevenendo l'ossidazione (responsabile dello scolorimento della carne durante la conservazione) e la formazione di metamioglobina, migliorando la conservabilità della carne, EGTOP raccomanda l'estensione dell'uso

dell'acido ascorbico alle preparazioni a base di carne biologiche, analogamente ai prodotti a base di carne.

Sulla base delle informazioni ottenute dall'EGTOP, la Commissione europea ha esteso l'uso dell'acido ascorbico alle "preparazioni a base di carne" come additivo alimentare poiché già incluso nel Reg. (UE) 2021/1165, Allegato V, Parte A, Sezione A1 per i prodotti di origine vegetale e prodotti a base di carne:

«E 300	Acido ascorbico	prodotti di origine vegetale prodotti a base di carne [categoria 08.3 (*)] e preparazioni di carni [categoria 08.2 (*)] cui sono stati aggiunti ingredienti diversi da additivi o sale.
--------	-----------------	---

(*) Categorie di alimenti di cui all'allegato II, parte D, del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).»;

E 322 Lecitine – estensione d'uso

Essendo le lecitine E 322 autorizzate, dalla normativa orizzontale sugli additivi alimentari [Reg. (CE) 1133/2008 e Reg. (UE) 1129/2011], in molte categorie alimentari, compresi i prodotti di origine animale, con lo scopo di emulsionante (*sostanza che consente di formare o mantenere una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili come olio e acqua in una derrata alimentare*), EGTOP raccomanda l'estensione dell'uso ai prodotti di origine animale (eliminando la limitazione ai soli prodotti lattiero-caseari), allineandola ai possibili usi previsti dalla normativa orizzontale sugli additivi.

Le lecitine E 322 non possono essere utilizzate per la "ricostituzione" di alimenti di origine animale (autenticità dell'alimento) ai sensi del punto 1.6 dell'Allegato II, Parte IV del Reg. (UE) 2018/848 che vieta l'utilizzo di prodotti, sostanze e tecniche che:

- ✚ ricostituiscono le proprietà perse nella lavorazione e conservazione degli alimenti biologici;
- ✚ correggono i risultati di negligenza nella lavorazione degli alimenti biologici;
- ✚ potrebbero essere forvianti circa la vera natura dei prodotti destinati ad essere commercializzati come alimenti biologici.

Il rischio di un utilizzo come "ricostituente" è da ritenersi sotto controllo dal Reg. (UE) 1169/2011 che, per i prodotti e le preparazioni di carni nonché i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un intero pezzo di carne o di pesce, ma che in realtà sono costituiti da pezzi diversi combinati assieme grazie all'impiego di altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi, obbliga la seguente indicazione: «costituito da parti di carne» e «costituito da parti di pesce».

Sulla base delle informazioni ottenute dall'EGTOP, la Commissione europea ha esteso l'uso delle lecitine ai "prodotti di origine animale" come additivo alimentare poiché già incluso nel Reg. (UE) 2021/1165, Allegato V, Parte A, Sezione A1 per i prodotti di origine vegetale e prodotti lattiero-caseari:

«E 322*	Lecitine	prodotti di origine vegetale prodotti di origine animale	solo da produzione biologica»;
---------	----------	---	--------------------------------

E 337 Tartrato di sodio e di potassio – autorizzazione

Essendo il tartrato di sodio e potassio E 337 autorizzate, dalla normativa orizzontale sugli additivi alimentari [Reg. (CE) 1133/2008 e Reg. (UE) 1129/2011], come sequestrante, emulsionante, stabilizzante, tampone e antiossidante in prodotti caseari, margarina, marmellate, carne macinata e involucri di salsicce, EGTOP raccomanda l’autorizzazione all’uso nei prodotti di origine vegetale, poiché per i prodotti di origine animale l’attuale quadro normativo consente l’uso di entrambi i sali che compongono il tartrato di sodio e di potassio E 337.

Lo scopo di utilizzare il tartrato di sodio e di potassio è quello di correttore di acidità nei prodotti di origine vegetale (come le marmellate) e come polvere di supporto, come per gli altri Sali tartrati già autorizzati. Inoltre, il tartrato di sodio e potassio E 337 è rilevante per i prodotti con pectina, poiché per le preparazioni di frutta nei prodotti da forno e nei prodotti a base di latte acido è necessario un sale tampone per controllare il valore del pH durante la produzione.

I tartrati, provenendo dall’industria vinicola, possono contribuire all’economia circolare e alla riduzione dei rifiuti. Considerando le dimensioni della vinificazione biologica in Europa ed il fatto che l’estrazione del tartrato dalle vinacce è un processo discontinuo e semplice, ci sono le condizioni per la produzione biologica dei tartrati (disponibilità di materia prima).

Sulla base delle informazioni ottenute dall’EGTOP, la Commissione europea ha autorizzato l’uso del tartrato di sodio e di potassio per i “prodotti di origine vegetale” come additivo alimentare per le potenziali differenze rispetto ad altri sali tartrati già consentiti in biologico. Inoltre, a decorrere dal 1° gennaio 2027, i tartrati di sodio, i tartrati di potassio e il tartrato di sodio e di potassio saranno autorizzati solo se ottenuti con metodo biologico, consentendo agli operatori un tempo di adeguamento di tre anni:

«E 335	Tartrati di sodio	prodotti di origine vegetale	dal 1° gennaio 2027, solo da produzione biologica
E 336	Tartrati di potassio	prodotti di origine vegetale	dal 1° gennaio 2027, solo da produzione biologica»;
«E 337	Tartrato di sodio e di potassio	prodotti di origine vegetale	dal 1° gennaio 2027, solo da produzione biologica».

Allegati

Regolamento (UE) n. 2023/2229 del 25/10/2023.